

Pogrom

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **6.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best Maltz Wiedeński	4 kg (85.1%)	80 %	8
Ziarno	Best Maltz Carahell	0.3 kg (6.4%)	77 %	26
Ziarno	Best Maltz - Oat Malt	0.2 kg (4.3%)	78 %	2
Ziarno	Best Maltz - Chit Malt	0.2 kg (4.3%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	5 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	50 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	1 min	6 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	5 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Zmielone liście limonki	4 g	Gotowanie	10 min
Inne	Pożywka dla drożdży	2 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- 6 dni - burzliwa

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

8 cicha (ostatnie 3 chmielone na zimno)
1 maj 2016, 14:29